



**RESULTADOS DE LA ENCUESTA DE CALIDAD DEL CURSO:
MUESTREO Y CONTROL ESTADÍSTICO DE PROCESOS PARA LA INDUSTRIA DE ALIMENTOS realizado en la ciudad de Bogotá del 7 al 8 de Septiembre de 2015.**

1. La calidad de la información presentada por la Prof. Luz Marina Arango fue:

a. Excelente	13	
b. Buena	9	
c. Regular	0	
d. Escasa	1	

2. La calidad de la información presentada por la Prof. Ana Karina Carrascal fue:

a. Excelente	18	
b. Buena	4	
c. Regular	0	
d. Escasa	1	

3. La calidad de la información presentada por la Prof. Teresa Pérez fue:

a. Excelente	9	
b. Buena	13	
c. Regular	0	
d. Escasa	1	

4. La calidad de la información presentada por la Prof. Blanca Useche fue:

a. Excelente	21	
b. Buena	1	
c. Regular	0	
d. Escasa	1	

5. ¿Considera que los expertos contaban con la experiencia y conocimiento para el manejo de los temas presentados?


a. Totalmente de acuerdo	22	
b. De acuerdo	0	
c. En desacuerdo	0	
d. Totalmente en desacuerdo	0	

6. El contenido técnico del curso taller fue:





a. Avanzado	6	
b. Justo	17	
c. Elemental	0	

7. Se cumplieron los objetivos propuestos del curso taller:

a. Totalmente	22	
---------------	----	--

b. Parcialmente	1	
c. No se cubrieron	0	

8. Los talleres contribuyeron a:

a. Aclarar conceptos	7	
b. Aplicar conceptos	10	
c. Analizar información	5	
d. Responder dudas	1	

9. El curso contribuyó a identificar nuevas aplicaciones para la resolución de algunas situaciones de su empresa:

a. Sí	20	
b. No	1	





10. ¿El contenido del curso fue pertinente para la labor desarrollada en su empresa?

a. Si	22	
b. No	1	



11. ¿El número de horas destinados al curso fue el adecuado?

a. Si	18	
b. No	5	

12. ¿Cual considera debe ser la periodicidad para desarrollar este tipo de cursos?

a. Mensual	1	
b. Trimestral	3	
c. Semestral	17	
d. Anual	2	





13. El servicio y las instalaciones contribuyen a desarrollar el evento en forma:

a. Excelente	19	
b. Regular	4	
c. Deficiente	0	

14. Durante el curso se promovió:

a. El trabajo en grupo	15	
b. La participación de los asistentes	21	
c. La integración de conceptos	16	
d. La presentación de nuevos conceptos	11	

15. ¿Qué temas de interés le gustaría que se trataran en otros cursos?

a. Identificación y Control de Patógenos en Ambientes de Plantas de Alimentos	11	
b. Diseño Higiénico de Equipos e Instalaciones para el Procesamiento de Alimentos (EHEDG)	11	
c. Producción de Alimentos en un Ambiente Sostenible	8	
d. Estimación de la Exposición para Riesgos Químicos	4	
e. Actualización en Técnicas Microbiológicas	11	